

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 14397

1 juni

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA Baranjski kulen

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 39 van 28 april 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 28 juni 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 139/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag (1).

ENIG DOCUMENT

„BARANJSKI KULEN"

EU-nr.: HR-PGI-0005-01207-3.3.2014

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Baranjski kulen"

2. Lidstaat of derde land

Republiek Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Baranjski kulen" is een gefermenteerde, verduurzaamde worst gemaakt van geperst varkensvlees dat gekruid is met paprikapoeder, knoflook en peper. Het vlees wordt in de dikke darm (caecum) van varkens gestopt, of de „katica" zoals dit vaak in de regio van Baranja wordt genoemd.
„Baranjski kulen" heeft een ovale vorm en een stevige consistentie, zonder zichtbare gebreken of vlekken aan het oppervlak en zonder veel sporen van schimmels op het omhulsel. De vorm wordt bepaald door het omhulsel dat moet worden volgestopt met de vulling. Het minimumgewicht van het eindproduct bedraagt 0,80 kg. Het snijvlak van „Baranjski kulen" heeft een kenmerkend egaal uitzicht. Dat is te danken aan het consistente gebruik van het vlees dat voor de vulling wordt gemalen op 8 mm. Alle ingrediënten van de vulling worden gelijkmatig verdeeld en samengeperst en het snijvlak vertoont geen gaten of barsten.
De buitenkant van „Baranjski kulen" is licht- tot donkerbruin, terwijl de kleur van het snijvlak varieert van lichte tot donkere tinten rood door de paprika en het gemalen vlees. Het overheersende aroma is dat van rook, wat typisch is voor koudgerookte vleesproducten. „Baranjski kulen" heeft een licht pikante smaak door de toevoeging van paprikapoeder en het kenmerkende aroma van gerookt,



gefermenteerd vlees, aangevuld met knoflook en peper.

Chemische samenstelling

Aan het einde van het rijpingsproces is de chemische samenstelling van „Baranjski kulen” als volgt:
water: maximum 40%;
eiwitten: minimum 29%;
vet: maximum 25%.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De grondstof voor „Baranjski kulen” (de verhouding vlees tot vet is 90:10) wordt verkregen van zeugen (categorie K) en varkens die tot een hoger eindgewicht worden gefokt (categorie T2). Daarnaast is 80% van het vlees in de vulling van categorie 1 (ham, lendenstuk), terwijl de resterende 20% wordt verkregen van de schouder, dat vlees is van categorie 2. Vlees van categorie 3 mag niet worden gebruikt voor de productie van „Baranjski kulen”.
Minstens 80% van het vlees voor „Baranjski kulen” wordt verkregen door het uitbenen van de ham en de spieren van het lendenstuk, terwijl de rest (niet meer dan 20% van de totale vleesvulling) wordt verkregen van de schouder.
Het vlees wordt als volgt verwerkt: alle huid en het onderhuidse vet worden weggesneden en alle kraakbeenachtige delen, grote bloedvaten, zenuwen, pezen, zacht visceraal vet en bloedresten worden verwijderd.
Het varkensvlees en -vet dat wordt gebruikt voor de productie van „Baranjski kulen” en de kruiden mogen worden geproduceerd in het in punt 4 beschreven gebied, maar dat is niet verplicht.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het volledige productieproces moet als volgt plaatsvinden in de regio van Baranja: tempereren van de grondstof, bereiden van de vulling, vullen van het omhulsel, behandelen, fermenteren, rijpen.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Baranja is een regio in het noordoosten van Kroatië, ten noorden van de benedenrivier de Drava en haar samenvloeiing met de Donau.
De Drava vormt een natuurlijke grens met de regio Slavonia in het zuiden, terwijl de Donau Kroatië scheidt van de Republiek Servië in het oosten. Ten noorden en noordwesten grenst Baranja aan Hongarije.
Baranja telt één stad (Beli Manastir) en acht gemeenten: Bilje, Čeminac, Darda, Draž, Jagodnjak, Kneževi Vinogradi, Petlovac en Popovac.

5. Verband met het geografische gebied

De bescherming van „Baranjski kulen” is gebaseerd op zijn reputatie.
De eerste geschreven vermelding van „kulen” uit Baranja is terug te vinden in het werk van de Kroatische folklorist en schrijver Nikola Tordinac (1858-1888), onder meer in „Hrvatski narodni običaji, pjesme i pripovijetke iz Pečuha i okolice”, 1986, pp. 53 en 57. Zijn werken uit de jaren 1880 bevatten zeer uitgebreide beschrijvingen van de Kroaten uit Baranja en hun tradities, waarbij „kulen” een speciale plaats innam.
De oude volkstradities van de Kroaten uit Baranja zijn nauw verbonden met de wijnbouw en de productie van „Baranjski kulen”. Hierover is heel wat terug te vinden in het werk van de etnoloog uro Franković uit Pécs. Zijn beschrijvingen van de volkstradities van de Kroaten uit Baranja schetsen het aloude gebruik om „kulen” te maken en de rol die dit speelt in de rituelen om een rijke druivenoogst in de wijngaarden van Baranja te garanderen (uro Franković: „Sveti Vinko (22. siječnja)”, Hrvatski glasnik – een weekblad van de Kroatische gemeenschap in Hongarije, 18 januari 2007, p. 9).

De georganiseerde productie van verduurzaamde vleesproducten vindt haar oorsprong aan het begin van de 19e eeuw. In Karanac, Baranja (in die tijd deel van Zuid-Hongarije) begon slager Geza Barnas met het produceren van verschillende delicatessen van varkensvlees. Hij nam twee andere slagers in dienst, namelijk Jovan Berisavljević en Lajos Gajer de oudere. Een van zijn opvallendste producten was „Pannonski kulin", de voorloper van de hedendaagse „Baranjski kulen" die nu typisch is voor het gebied (Davorin Taslidžić en Andrija Bognar: „Poveznice obzorja (povijest u doticaju)", 2009, p. 160). Sinds de Tweede Wereldoorlog wordt het grootste deel van „Baranjski kulen" geproduceerd in Beli Manastir, in het vleesverwerkende bedrijf Belje van de landbouwcoöperatie PZ Baranjka („Objektiv 25", Belje – een bulletin van de landbouw- en industriële coöperatie, 31 maart 1977, p. 5). In die tijd werd het recept voor „Baranjski kulen" beschouwd als een vakgeheim en werd de productie beheerd door de meesterslager Radivoj Vuković, aldus zijn zoon dr. Miroslav Vuković die zijn vader opvolgde en de traditie voortzette tot hij zelf met pensioen ging. Radivoj Vuković kreeg het recept voor „Pannonski kulin" van de slager en worstenmaker uit Karanac toen hij voor het slachthuis van Beli Manastir werkte. Hij bleef hetzelfde recept gebruiken, maar veranderde de naam van het product in „Baranjski kulen", de naam die door de andere producenten in de regio werd gebruikt. Op die manier raakte de originele naam „Pannonski kulin" in onbruik. Volgens een nog steeds populaire anekdote bewaarde Radivoj Vuković zijn recept achter slot en grendel, tot hij besefte dat alle producenten uit Baranja hun „kulen" op dezelfde manier maakten (verklaring van veearts Miroslav Vuković, ondertekend en gecertificeerd door een notaris, 2010).
De „kulen"-producenten uit Baranja begonnen peper te gebruiken onder invloed van salamimakers uit het zuiden van Hongarije. Ze waren namelijk vertrouwd met hun technologie en knowhow en dat weerspiegelde zich in hun producten. In die tijd draaide de economie van Baranja rond de landbouw, die in handen was van de Oostenrijks-Hongaarse adel (gedurende een lange tijd in de geschiedenis waren dat de Habsburgers) en een uitgebreid handelsnetwerk was dan ook een grote troef. Door de toegang tot de toenmalige Europese markten werd peper makkelijker verkrijgbaar voor de producenten van „kulen" uit Baranja. Dat kan een reden zijn waarom men peper gebruikte om „Baranjski kulen" te maken.
„Baranjski kulen" won vooral aan populariteit in de jaren 1980 toen men in het oosten van Kroatië begon met het organiseren van wedstrijden voor de beste „kulen", onder de naam „kulenijade". Dergelijke wedstrijden worden vandaag nog steeds georganiseerd en „kulen"-producenten uit Baranja hebben al vaak de eerste prijs gewonnen („Tražimo najbolje proizvođače kulena", Vinkovačke novosti, 13 februari 1981, p. 8; „Kulen – još uvijek najbolji u tradicionalnoj tehnologiji", Vinkovačke novosti, 3 juli 1981, p. 12). Het voormalige agro-industriële conglomeraat Belje (vandaag actief onder de naam Belje d.d.) heeft het product – geproduceerd volgens het traditionele recept en op de markt gebracht onder de historische naam – gepresenteerd op internationale beurzen en er prijzen mee gewonnen („Bitka za tržište i plasman", Belje – een bulletin van de landbouw- en industriële coöperatie, 30 april 1988, p. 7).
„Baranjski kulen" wordt door velen beschreven als een product waarvan de unieke kwaliteiten samenhangen met de regio van Baranja. Dit werd gestaafd door een enquête bij 1000 respondenten die „Baranjski kulen" hebben geproefd en waarvan 77% het product verbond met Baranja, waar het vandaan komt (enquête door Ipsos plus over de band tussen de kwaliteit van „Baranjski kulen" en de regio waar het product vandaan komt, 2011).
Gelet op het voorgaande, lijdt het geen twijfel dat de bevolking van Baranja „Baranjski kulen" beschouwt als meer dan alleen maar een traditioneel levensmiddel – voor hen is het onderdeel van hun culturele en historische erfgoed waaraan het product zijn reputatie dankt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/BARANJSKI%20KULEN/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Baranjski%20kulen.pdf